



MÜLLER-OSWALD

CABERNET MITOS TROCKEN

Jahrgang
2021

BODEN

Der Cabernet Mitos stammt aus Weinbergen rund um Wahlheim. Ursprünglich wurde die Rebsorte angebaut, um anderen Rotweinen eine kräftigere Farbe zu verleihen: Die Farbe steckt nicht, wie üblich, nur in der Beerenhaut – das gesamte Fruchtfleisch ist tiefrot. Mit viel Gefühl ausgebaut, steht diese Rebsorte einem Rotwein aus dem Mittelmeerraum in Nichts nach. Unser Tipp: Geben Sie dem Wein viel Luft und Zeit – so entfaltet er sein gesamtes Potenzial!

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk.

AUSBAU

Nach der Lese werden die Trauben entrappt und die Beeren eingemaischt. Danach wird der Wein auf der Maische unter häufigem Unterstoßen des Maischehuts vergoren um bestmögliche Aroma- und Farbausbeute zu gewährleisten. Nach der Gärung kommt der Wein für mindestens 18 Monate in Barriques aus amerikanischer und ungarischer Eiche. So binden sich die Tannine ein und der Wein bekommt einen umschmeichelnden Schmelz. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe. All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Dieser Rotwein bringt alles mit was das Herz begehrt: eine dunkle Farbe, im Geruch eine warme Mischung aus vollreifen Kirschen, dunkler Schokolade und einem Hauch Leder. Auf der Zunge ist er weich, kräftig und vollmundig, zeigt Aromen von Brombeeren, aber bietet auch das perfekte Maß an Kraft, Würze und Holz.

SPEISENEMPFEHLUNG

Perfekt harmonisiert er mit zart geschmorten Ochsenbäckchen, die in einem Sud mit Piment, Pfeffer und Sternanis und eben diesem Cabernet Mitos sanft schmurgen. Dazu eine cremig herbe Rosmarinpolenta. Der frisch geerntete Rotkohl aus Omas Garten wird lange eingekocht - mit Preiselbeeren und Cabernet Mitos. Eine unschlagbare Kombination.

ANALYSE

0,4 g/l Restzucker . 5,9 g/l Säure . 14,0 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO.



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyr,
die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Bei den Gutsweinen kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphyr, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. Von Anfang an viel Charakter.